

拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 1996

■ 葡萄园特征

葡萄园:波亚克AOC,波尔多,法国

波亚克产区位于波尔多以北约40公里处,坐落在吉伦特河口的左岸。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多,将出色的天气、地质条件融于一身,最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土: 拉菲罗斯柴尔德古堡位于波亚克产区的北端,毗邻圣爱斯泰夫。葡萄园由三大区域构成: 围绕城堡的坡地、城堡西面的卡许阿德台地以及圣埃斯泰夫产区内一块占地4.5公顷的田块。葡萄园面积112公顷,朝向好,日照充足,底土为第三纪石灰岩,覆盖一层厚厚的细砾石,混有风成砂,提供了极为优越的排水条件。

■ 年份总结

这年的芽期始于3月30日,开始得颇晚,春季情况复杂,气温落到零度以下。然而,之后异常炎热的天气让整个花期进行得同步又迅速。7、8两月暴雨不断,颇为凉爽。幸而,9、10两月终于迎来阳光和高温,摆脱了之前的尴尬境况,让葡萄非常缓慢地成熟起来,这亦成为本年份的最重要特征。果实中的糖酸比例极其平衡,为葡萄酒的优秀陈年潜力打好了基础。

■ 酿造工艺

为了让拉菲的神奇风土充分得到释放,团队以极度精准的方式酿造葡萄酒。葡萄究竟会在橡木酒罐、不锈钢罐,还是水泥罐中发酵,是根据葡萄的成熟度和批次来决定的。酒精发酵期间对温度做出把控,定期淋皮,以期温和地提取出所有的酚类化合物。团队为每个酒罐都给予悉心照料,而且每日都会品尝各个酒罐的葡萄酒,为其确定最佳的出罐时间。浸渍时间的长短视酒罐而异,但一般而言为20天左右。苹果酸乳酸发酵结束后,葡萄酒被导入法国橡木桶中。拉菲在波亚克拥有自己的集团制桶厂,这点也成为塑造其独特风格的一大元素。3月,葡萄酒在逐渐稳定后,开始展现出自身的全部潜力,正牌葡萄酒的甄选正是于此时完成。团队会单独品尝每支橡木桶中的葡萄酒,仅有最优秀的那些才会被选中,成为最终成品的一部分。

■ 品酒筆记

酒裙颜色优美、浓郁。

鼻中,葡萄酒展现出雪松和黑果的香气。

入口丝滑又精美,葡萄酒随后铺至满口,逐渐释放出力道。单宁紧实,余韵结构平衡。

技术信息

葡萄品种: 赤霞珠 83%, 梅洛 9%, 小味儿多 8%

产量: 58 hL/ha 酒精度: 13 % vol. 总酸度: 3.43 g/l

